

"Согласовано"



# Меню на 14.02.2025

## Школа № 99

### (Льготное питание)

Наименование блюда		Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
<b>Комплекс 1 Завтрак</b>							
260 М	Гуляш (свинина)	40/50	43.08	228.1	6.78	10.37	2.6
171/302 М	Каша пшеничная	150	16.99	177.2	6.32	3.6	28.85
45/М.	Салат из белокочанной капусты	60	8.82	20.4	0.78	3	4.8
ту 9115-00	Хлебный батон	47	4.69	105.21	4.05	1.035	21.15
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
	<b>Итого комплекс 1:</b>	<b>557</b>	<b>76.45</b>	<b>590.91</b>			
<b>Комплекс 2 Завтрак</b>							
260/М.	Гуляш /свин./	50/50	53.90	253.3	10.64	14.35	2.89
302/М.	Каша пшеничная	180	20.35	265.5	7.56	5.45	46.62
47 / М.	Салат кваш. капусты	35	8.78	10.9	0.455	1.75	2.8
ту 9115-00	Хлебный батон	43	4.23	105.21	4.05	1.035	21.15
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
	<b>Итого комплекс 2:</b>	<b>568</b>	<b>90.13</b>	<b>694.91</b>			
<b>Комплекс 3 Обед</b>							
96 М	Рассольник ленинградский	200	15.64	95.8	1.61	4.07	10.68
290/330 М	Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	45/45	50.97	165	7.6	9.11	2.64
171/302 М	Каша гречневая	150	19.30	243.75	8.6	6.1	20.64
139/М	Капуста тушеная	60	11.45	46.2	1.22	2.21	4.73
ТУ9115-00	Хлебный батон	24	2.35	58.45	2.25	0.575	11.75
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
486/П.	Компот из свеж. яблок	200	5.33	46	0.1	0.1	28.1
	<b>Итого комплекс 3:</b>	<b>744</b>	<b>107.03</b>	<b>703.816</b>			
<b>Комплекс 4 Обед</b>							
№101 М	Суп картофельный с перловкой	250	15.22	85.75	0.25	2.71	12.11
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	46.58	233	6.04	9.33	11.88
302/ М.	Каша пшеничная	180	19.17	275.4	7.92	6.88	34.45
таблица 24 1994г	Морковь отварная дольками	20	2.61	6.6	0.26		1.28
ТУ9115-00	Хлебный батон	20	1.98	46.76	1.57	0.2	9.32
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
375,376/М.	Чай с сахаром	180/9	2.58	60	0.07	0.02	15
	<b>Итого комплекс 4:</b>	<b>779</b>	<b>90.13</b>	<b>756.126</b>			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

"Согласовано"



## Меню на 14.02.2025 Школа № 99 (Льготное питание ОБЗ)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
--------------------	-------------	--------------	------------	-------	------	--------------

### Комплекс 5 Завтрак

260 М	Гуляш (свинина)	40/50	43.08	228.1	6.78	10.37	2.6
171/302 М	Каша пшеничная	150	16.99	177.2	6.32	3.6	28.85
45/М.	Салат из белокочанной капусты	60	8.82	20.4	0.78	3	4.8
ту 9115-00	Хлебный батон	47	4.69	105.21	4.05	1.035	21.15
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
<b>Итого комплекс 5:</b>		<b>557</b>	<b>76.45</b>	<b>590.91</b>			

### Комплекс 6 Обед

96 М	Рассольник ленинградский	200	15.64	95.8	1.61	4.07	10.68
290/330 М	Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	45/45	50.97	165	7.6	9.11	2.64
171/302 М	Каша гречневая	150	19.30	243.75	8.6	6.1	20.64
139/М	Капуста тушеная	60	11.45	46.2	1.22	2.21	4.73
ТУ9115-00	Хлебный батон	24	2.35	58.45	2.25	0.575	11.75
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
486/П.	Компот из свеж. яблок	200	5.33	46	0.1	0.1	28.1
<b>Итого комплекс 6:</b>		<b>744</b>	<b>107.03</b>	<b>703.816</b>			

### Комплекс 7 Завтрак

260/М.	Гуляш /свин./	50/50	53.90	253.3	10.64	14.35	2.89
302/М.	Каша пшеничная	180	20.35	265.5	7.56	5.45	46.62
47 / М.	Салат кваш. капусты	35	8.78	10.9	0.455	1.75	2.8
ту 9115-00	Хлебный батон	43	4.23	105.21	4.05	1.035	21.15
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
<b>Итого комплекс 7:</b>		<b>568</b>	<b>90.13</b>	<b>694.91</b>			

### Комплекс 8 Обед

96/М.	Рассольник ленинградский	250	19.56	107.25	2.52	6.36	14.98
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	46.58	233	6.04	9.33	11.88
302/М.	Каша гречневая	180	23.16	292.5	10.18	7.34	29.37
Акт. кон. п	Кукуруза консервир.	50	16.76	55.62	1.31	2.56	6.75
ТУ9115-00	Хлебный батон	26	2.60	58.45	2.25	0.575	11.75
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
486/П.	Компот из свеж. яблок	200	5.33	46	0.1	0.1	28.1
766/2004	Сдоба обыкновенная	50	10.20	157	3.8	3.1	28.2
<b>Итого комплекс 8:</b>		<b>876</b>	<b>126.18</b>	<b>998.436</b>			

Ген. директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

"Согласовано"

Директор

*Г.А. Пащенко*

# Меню на 14.02.2025 Школа № 99



Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	Эн. жкал	Белки	Жиры	Угле	воды
<b>Холодные блюда</b>							
№6/Л.	Б-д с колб." Сервелат Финский"	20/25	22.38	139.5	4.77	7.43	13.34
5/294 М.	Бутерброд с котлетой из птицы /лист салата/	190/1	67.71	362	19.44	11.72	44.46
95,612 /Л.	Рыба жарен. под маринад. минтай / филе/	50/50	35.01	173	5.8	8.3	14.83
572/2002	Салат овощной с мясом со см./филе сол.ог./	100/1	42.42	115.3	5.7	6.2	7.48
67/ М.	Винегрет овощ./зел. гор., лист сал.,зел./	100/1/1	23.18	125.1	1.4	10.1	7.29
47/М	Салат из кв.капусты /зел.лис. сал./	100/1/1	27.01	84	1.3	5	8
75 /М.	Икра свекольная /зел. лист сал./	100/1/1	19.88	13.93	2.4	7.6	13
57/ Л.	Салат из красной фасоли/ зелень, лук реп./	100	21.91	98	3.2	7.8	3.2
17/ Л.	Салат из соленых огурцов с луком	100	30.75	104	0.12	12.9	2.4
66/17 М.	Салат из моркови с изюмом	100	21.46	109	1.7	3.1	18.8
338 /М	Яблоко	100	15.00	47	0.4	0.4	9.8
338/М.	Мандарины	100	22.80	38	0.8	0.2	7.5
338/М.	Апельсины	100	22.80	43	0.9	0.2	8.1
629/Л.	Лимон с сахаром	30/10	11.33	67.6	8.26	0.04	15.48
674 /Л.	Яблоко печеные	75	17.11	120.7	0.22	0.15	30.1
<b>Первые блюда</b>							
96/М.	Рассольник ленинградский	250	19.56	107.25	2.52	6.36	14.98
<b>Вторые блюда</b>							
260/М.	Гуляш /свин./	50/50	53.90	253.3	10.64	14.35	2.89
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	46.58	233	6.04	9.33	11.88
№377 /Л.	Рыба жареная / минтай филе/	100	53.83	146	15.2	7.54	4.27
377/Л.	Рыба жареная /горбуша /	100	112.12	160	19.6	6.8	14.2
496/ Л.	Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	66.10	327	20.7	22.4	10
№392/ М.	Пельмени отв. со сметаной	200/20	106.04	352	19.6	13	37.2
6/9/22 Акт	Люля из птицы /филе/	100/20/5	75.74	248	15	14.2	14.4
Акт конт. прораб. от	Котлета нат.рублен.из птицы / филе/	100	80.28	248	15	14.2	14.4
293 /М.	Птица жареная/ бедро/	100	71.57	184	24.18	17.09	0.04
293 М	Птица жареная/голень/	100	71.57	184	24.18	17.09	0.04
379/94	Эскалоп/свин./	85	111.79	343.15	17.1	52.6	
<b>Диетические</b>							
290/330 М	Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	45/45	50.97	165	7.6	9.11	2.64
256/М.	Мясо тушеное/ говядина/	50/50	119.26	225	15.2	17.38	2.56
156,385/П	Овощи отварные с рисом припущ./заморож./	200	56.50	195.8	5.4	5.2	29.6
156/П	Овощи отварные/фасоль стручковая/	100	43.45	75	3	2.6	10
395 М.	Вареники с творожным фаршем с маслом	180/5	63.48	368	21.59	12.41	42.43
395 М.	Вареники с картофелем с маслом/п/ф/	180/5	51.61	271	19.82	5.08	36.44
№358/Л.	Сырники из тв. сах. смет.	100/10/20	118.62	251	15.2	12.4	18.9
стр.247/Л.	Каша манная молоч. с/с,с/м	200/10/10	42.28	237	6.94	12.18	37.9
<b>Гарниры</b>							
171/302 М	Каша пшеничная	150	16.99	177.2	6.32	3.6	28.85
171/302 М	Каша гречневая	150	19.30	243.75	8.6	6.1	20.64
171,302 /	Каша пшенная	150	16.61	229.5	6.6	5.73	33.88
147 /М.	Картофель жаренный в кожуре п/ф	150	88.39	306	4.35	15.75	30.3

**Мучные изделия**

398 /М.	Блинчики с фруктовым фаршем с маслом	110/5	61.65	384	4.4	8.47	64.2
№397 /М.	Блинчики с маслом	60/3	28.88	148.8	3.18	6.06	19.8
№413/М.	Пицца школьная	100	55.55	299	9.89	16.25	28.3
747/ Л.	Сосиска запеч. в тесте	55/50	50.37	228	9.6	13.84	26.9
№850	Хачапури	75	62.08	346	13.9	28.17	36.78
сб.1997г.	имеретинские						
418 сб2017	Слойка с конфитюром	100	28.09	333.3	3.17	11.79	50.72
566/1973	Слойка с марципаном/ помадка шок. сах. /	100	39.22	426	7.9	10.2	58.6
Акт конт. пр. 05.10.23 г.	Слойка с молоком сгущенным вареным/ шоколад.кокос/	110	41.29	357	7.59	10.27	58.62
Акт конт. пр. 05.10.2	Слойка с маковой начинкой	120	34.34	333.3	3.17	11.79	50.72
№408.471/ 17 М.	Пирожки печ. из прес.сл. теста с вишневым фаршем	75	43.04	88	2.42	1.08	17.11
ТТК № 3	Булочка с сыром	60	17.82	218	5.48	6.52	34.4
766/Л.	Сдоба обыкновенная	100	20.40	262	7.76	4.72	47.1
774/Л.	Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	100	25.00	340	7.3	8.8	57.9
685	Пирожок печеный с картофелем	60	11.88	153	3.91	4.7	23.75
,723,687 /9							
№ 685/98г	Пирожок печеный с курагой	60	18.25	160	6.6	12	52
5 ч №646							
741/764/Л.	Ватрушка с творогом	75	33.41	202	9.22	5.48	29.18
741 Л.	Ватрушка с конфитюром	75	25.13	253	4.97	9.2	39.6
№405,470, 406/М.	Пирожок печ. сд. с яблоками	100	20.90	92	1.82	2.04	16.62
№687/ 685/фарш	Пирожок печеный с мясом	60	40.97	172	8.43	6.22	20.35
№793Л.	Кекс столичный	75	60.18	323	4.57	13.84	43.06
№572 /1973	Сочни из песочного теста	55	27.72	201	9.7	21.34	20.9
№573 /1973	Бисквит.пирог с конфитюром	100	56.32	285	4.57	13.84	43.06
Гост31806- Акт	Корж /л/ф/	100	40.00	266	4.69	8.43	47.68
конр.прора	Круассан с ветчиной и сыром	145	104.04	388	15.62	12.28	53.5
Акт	Круассан с шоколадной начинкой	140	75.20	377.7	7.6	3.7	53.5
конр.прора							
№685/699/ 725/1994г.	Кулебяка с кваш. капустой	300	75.16	630	19.5	16.3	103.8
ту9115-001	Хлебный батон	50	4.95	116.9	0.92	6.15	16.5
Гост 58161-201	Хлеб /йодир./ ржано-пшеничный	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
<b>Напитки</b>							
486/Л.	Компот из свеж. яблок	200	5.33	46	0.1	0.1	28.1
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
375,376/М.	Чай с лимоном	200/10/7	5.24	62	0.13	0.02	15.2
	Чай Черный пакет б/с 2гр*	200	12.80	60	0.07	0.02	15
	Чай Зеленый пакет б/с 2гр*	200	12.80	60	0.07	0.02	15
	Чай Фруктовый пакет б/с 2 гр*	200	12.80	60	0.07	0.02	15
	Сахар	15г.	2.21	60			15
<b>Напитки и соки</b>							
707/ Л.	Сок фруктовый " Мой" 0,200	200	35.00	88			
Гост 28188-201	Вода питьевая 0,5 без/газа	1шт.	36.25				
Гост 28188-201 4	"ДЖАМПЕР" напитки негазир. ароматиз. 0,33 л в ассорт.	1 шт	59.94	45			11
	Напиток не газ. "Сенежская" в ассорт. 0,44 *	1 шт	46.25	15			4.5
ГОСТ 32105-201 3	лес tea Фрутомотив Чай чер/зел. с фрукт. в ассор. 0,5л	1шт.	64.23	35			9.1
	STOM Напиток чай черн/зел.с фрукт. вкусом в ассорт. 0,5	1шт.	64.23	35			9.1

Ген директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством